

Rezept

# Spargel-Brot-Auflauf

Ein Rezept von Spargel-Brot-Auflauf, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> altbackene Brötchen (oder Brot)	<b>300 ml</b> Milch
frisch geriebene Muskatnuss	Salz
weißer Pfeffer	<b>500 g</b> weißer Spargel (oder Spargelbruch)
<b>2-3</b> Frühlingszwiebeln	<b>70 g</b> Schinkenspeck
<b>3</b> Eier	Öl für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

## Zubereitung

1. Brötchen in feine Scheiben (Brot in schmale Streifen) schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch erwärmen, mit Muskat, etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Brötchenscheiben damit beträufeln.
2. Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. Schalen und Enden für eine Spargelbrühe verwenden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden.
3. Schinkenspeck in einer beschichteten Pfanne bei kleiner Hitze auslassen. Frühlingszwiebeln und Spargel dazugeben und zugedeckt ca. 5 Min. dünsten. Eventuell etwas Wasser oder Spargelbrühe zugießen. Die Mischung abkühlen lassen. Eine flache Auflaufform (ca. 32 x 25 cm) mit Öl einfetten.
4. Eier trennen. Eigelbe und Speck-Spargel-Mischung unter die eingeweichte Brotmasse ziehen. Eiweiße steif schlagen und unterheben. Masse in die Form geben und glatt streichen. Im Backofen (Mitte) bei 180° (Umluft, ohne Vorheizen) in ca. 35 Min. goldbraun backen.